

資料 13 必要諸室リスト

エリア	区域	主な諸室
調理エリア	汚染区域	野菜類下処理室
		野菜類検収室
		野菜類荷受室
		泥落とし室
		器具洗浄室
		食品庫
		計量室
		魚肉類下処理室
		魚肉類検収室
		魚肉類荷受室
		割卵室
		米庫
		洗米室
		米荷受室
		油庫
		冷蔵室
		冷凍室
		洗浄室
		残滓処理室
	洗剤室	
	回収前室	
	非汚染区域	炊飯室
		揚物・焼物・煮物調理室
煮炊調理室		
和え物調理室		
食物アレルギー対応室		
器具洗浄室		
コンテナプール		
一般エリア	職員区域	事業者用事務室
		職員用トイレ
		調理員用トイレ
		更衣室
		シャワー室
		男女休憩室
		洗濯室
		乾燥室
		倉庫
	一般区域	エントランスホール
		市事務室
		書庫
		ロッカー

エリア	区域	主な諸室
		倉庫 来客用トイレ 多目的トイレ 見学通路 会議室 キッチンルーム
	その他	機械室 防災備蓄倉庫 配送員控室 ゴミ庫 屋根（室外機置場）